

**SISTEM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI TOM'S CAFE  
TEMBILAHAN KABUPATEN INDRAGIRI HILIR  
PROVINSI RIAU**

**Oleh : Sarni**

Email : [Sarni2711@gmail.com](mailto:Sarni2711@gmail.com)

Pembimbing : Dra. Hj. Syofia Achnes, M.Si

Jurusan Ilmu Administrasi Program Studi Usaha Perjalanan Wisata

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Riau

Kampus Bina Widya Jl. H.R Soebrantas km. 12,5 Simp. Baru Pekanbaru 28293

Telp/Fax. 0761-63277

**ABSTRACT**

*Cafe is a place where everyone can enjoy it, whether to eat, drink or to relax. To support it is necessary to have a menu provided from the cafe so that visitors can relax while enjoying the food and drinks available. With the existence of food and beverages then the need for foodstuffs that will be processed so that requires a storage area that must be in accordance with foodstuffs that will be stored, with the storage area it must be done food storage system so that the food becomes more durable and can last long with The quality is still good. This study aims to determine the existing food storage system in Tom's Cafe Tembilahan. The research method used in this research is quantitative approach method, the informant of this research is one person key informant as manejer Tom's Cafe and there are three additional informant. Data collection is done by using interview, observation and documentation. The results showed that in the existing food storage system in Tom's Cafe is good this is in accordance with what is expressed by key infomation through interviews and documentation.*

*Keywords : Cafe, Storage Materials, Foodstuffs and Food Storage Systems*

**I. PENDAHULUAN**

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sektor lain di negara penerima wisatawan. Sebagai industri yang bergerak di bidang jasa, pariwisata sangat berperan penting dalam hal kesempatan kerja dengan melihat perkembangan dunia pariwisata yang akan semakin berkembang di masa mendatang. Industri pariwisata di

Indonesia sudah berkembang cukup pesat dengan melihat kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara ke berbagai daerah di Indonesia yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Indonesia sendiri merupakan negara yang industri pariwisatanya sangat menjanjikan sebab di dukung dengan keindahan alam, beragam budaya, flora dan fauna serta terkenal akan keramah tamahan penduduknya menjadikan Indonesia layak sebagai tujuan wisata. Pariwisata juga menjadi salah satu sektor yang memberikan kontribusi cukup besar

dalam meningkatkan devisa negara Indonesia.

Definisi pariwisata menurut A.J Mulyadi (2009:7) adalah suatu aktivitas perubahan tempat tinggal sementara dari seseorang, diluar tempat tinggal sehari-hari dengan suatu alasan apapun selain melakukan kegiatan yang bisa menghasilkan upah atau gaji serta pariwisata merupakan aktivitas pelayanan, dan produk hasil industry pariwisata yang mampu menciptakan pengalaman perjalanan bagi wisatawan.

Wisata kuliner adalah salah satu daya tarik yang bisa ditawarkan kepada wisatawan yang ada di Tembilahan, pilihan kuliner yang ada di Tembilahan sangat beragam, mulai dari *Oriental Food* hingga *Continental food*. sejalan dengan hal tersebut, Café merupakan salah satu bidang usaha yang bergerak di bidang kuliner. Dalam kamus besar bahasa Indonesia, kafe adalah tempat minum kopi yang pengunjungnya dihibur dengan music, atau tempat minum yang pengunjungnya dapat memesan makanan dan minuman.

Perkembangan bisnis kuliner di Tembilahan saat ini semakin berkembang pesat, hal ini dapat dilihat dari jumlah kunjungan yang datang ke Café yang ada di Tembilahan yang ditunjukkan pada data dibawah ini.

**Tabel 1.1**  
**Cafe Yang Yang Ada di Tembilahan**  
**Tahun 2017**

No	Nama Café	Alamat	Jumlah Kunjungan Konsumen Perhari
1.	Getha Cafe	Jalan Jendral Sudirman	55 orang
2.	ME3 Café	Jalan M.Boya 24AB	36 orang

3.	CTN Café	Jalan M.Boya	115 orang
4.	Chat n Dine Cafe	Jalan Jendral Sudirman	60 orang
5.	Tom's Cafe	Jalan Kapten Mukhtar	133 orang
6.	The Marble Cafe Tembilahan	Jalan Telaga Biru	50 orang
7.	Soraya Cafe	Jalan Trimas	45 orang
8.	Kembang Cafe	Jalan Kembang	43 orang
9.	Wadah kopi	Jalan Deponegoro	50 orang
10	Martha Cake Mini Cafe	Jalan M.Boya	90 orang
11	Dama Cafe	Jalan H.Said	35 orang
12	Saimen Cafe n Bakery	Jalan M.Boya	105 orang
13	Legent Battle	Jalan Geriliya parit 5	55 orang
14	Pondok Nice Tembilahan	Jalan M.Boya	35 orang
15	Kopyor Bu Min	Jalan Trimas ujung	40 orang
16	Pondok Seafood	Jalan Lingkar	47 orang

Sumber : data olahan

Dari Tabel di atas dapat diketahui bahwa ada 16 Café yang ada di Tembilahan, namun hanya ada beberapa cafe yang sering

di kunjungi oleh konsumen dan hanya ada satu cafe yang mempunyai tempat yang bagus dan dilengkapi dengan fasilitas cafe seperti live musik, tempat bermain untuk anak-anak dan ruang meeting yaitu Tom's Cafe.

Tom's Cafe merupakan salah satu Café yang terkenal dan ternama di kota Tembilahan yang bertempat di jalan Kapten Mukhtar Tembilahan, Café ini menjual berbagai macam produk seperti nasi ayam kari, nasi goreng, mie heilen, pizza, *snack*, dan masih banyak lagi menu lainnya dan menjual berbagai macam olahan *coffee*, *tea* dan *juice*. Cafe yang saat ini tengah berkembang sangat baik di bidang kuliner khusus nya di daerah Tembilahan, salah satunya adalah Tom's Cafe karena letaknya yang strategis dan di dukung dengan bangunan yang modern.

Dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lam sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan-bahan tersebut. Maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat dimana seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan-babhan makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas.

Untuk tetap menjaga bahan makanan tersebut agar tetap terjaga dengan baik maka gudang penyimpanan bahan makanan dan penempatan bahan makanan harus disesuaikan dengan jenisnya atau dibedakan agar tidak mudah rusak.

Maka dari itu saya tertarik melakukan penelitian mengenai “**Sistem Penyimpanan Bahan Makanan di Tom's**

## **Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau”**

### **1.1 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di uraikan diatas, maka penulis mengemukakan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan yang ada di Tom's Cafe Tembilahan?
2. Bagaimana upaya yang dilakukan oleh perusahaan agar penyimpanan bahan makanan tidak mempengaruhi kualitas makanan di Tom's Cafe Tembilahan?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di Tom's Cafe Tembilahan?
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas makanan yang dihasilkan dari sistem penyimpanan bahan makanan di Tom's Cafe Tembilahan?

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi perusahaan, untuk memberikan saran dan masukan yang bermanfaat mengenai penyimpanan bahan makanan agar tidak mempengaruhi bahan-bahan lainnya sehingga bahan-bahan tersebut lebih awet, adanya upaya yang dilakukan oleh perusahaan untuk lebih memperhatikan lagi sistem penyimpanan bahan makanan yang ada sehingga hasil makanannya pun tetap berkualitas.
2. Bagi peneliti, menambah ilmu dan pengetahuan serta informasi yang digunakan dalam penulisan penelitian ini.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Teori**

##### **2.1.1 Kuliner**

Menurut Yuyun Alamsyah 2008, Kuliner berasal dari bahasa inggris “*culinary*” yang didefinisikan sebagai suatu yang terkait dengan masakan atau dapur. Culinary lebih banyak diasosiasikan dengan tukang masak yang bertanggung jawab menyiapkan masakan agar terlihat menarik dan lezat. Institusi yang terkait dengan kuliner adalah restoran, *fash food franchise*, rumah sakit, perusahaan, hotel dan *catering* dan lain sebagainya.

##### **2.1.2 Cafe**

Munurut Sugiarto (1996), café adalah suatu usaha dibidang makanan yang dikelola secara komersial yang menawarkan pada tamu makanan atau minuman kecil dengan pelayanan dan suasana yang tidak formal tanpa diikuti suatu aturan atau pelayanan yang baku, jenis-jenis makanan dan harga lebih murah karena biasanya beroperasi selama 24 jam.

Menurut Marsum (2006), café adalah tempat makan dan minum sajian yang cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi, selain itu juga merupakan tipe dari restoran yang biasanya menyediakan tempat duduk didalam dan diluar restoran. Kebanyakan café tidak menyediakan makanan berat namun lebih berfokus pada makanan ringan seperti kue, roti, sup dan minuman

##### **2.1.3 Sistem Penyimpanan**

Menurut Alamsyah (2003 : 71) mengatakan bahwa sistem penyimpanan adalah suatu sistem yang digunakan dalam penyimpanan barang untuk kemudahan dalam kerja.

Menurut Wursanto (2001 : 22) mengatakan bahwa sistem penyimpanan adalah rangkaian tata cara dan langkah-langkah yang harus dilaksanakan dalam penyimpanan barang, sehingga apabila diperlukan lagi barang tersebut dapat ditemukan kembali secara cepat.

##### **2.1.3 Bahan Makanan**

Menurut Minantyo (2011) Bahan makanan adalah bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dapat di makan oleh makhluk hidup untuk memberikan tenaga dan nutrisi.

##### **2.1.4.1 klasifikasi bahan makanan**

Minantyo(2011) mengklasifikasikan bahan makanan yang akan diolah menjadi dua golongan besar yaitu :

1. Barang *perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifat-sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Barang ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya.
2. Barang *groceries*, yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau disimpan ditempat kering.

Adapun jenis bahan makanan yang dipakai untuk produksi makanan memiliki kriteria sebagai berikut :

1. Berkualitas dan segar
2. *Hygienis* dan bersih
3. Harga dan penimbangan yang jelas
4. Cara penyimpanan yang tepat
5. Rasioanal dalam jumlah persediaannya
6. Selalu ada dan stok tidak pernah kosong
7. Mudah dibedakan dengan barang lain

##### **2.1.5 Penyimpanan Bahan Makanan**

Menurut Utari (2009) Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menyimpan, menata, memelihara bahan makanan baik yang kering maupun yang basah serta mencatat pelaporannya, setelah bahan makanan diterima harus segera di dibawa keruang penyimpanan untuk disimpan baik itu gudang atau ruang pendingin. Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah :

1. Adanya sistem penyimpanan barang
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Sedangkan tahapan-tahapan dalam proses penyimpanan bahan makanan menurut *National Restaurant Association*, tahun 2004 adalah :

1. *Food labeling*, Semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah dalam jangka waktu 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.
2. Perputaran barang, Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*first in first out*).
3. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluarsa.
4. Membuat jadwal pengecekan barang untuk memastikan bahwa makanan yang telah kadaluarsa dikosongkan dari kontainer kemudian dibersihkan dan diisi dengan bahan makanan yang baru. Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
5. Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperatur

dimana bakteri dapat hidup dan cepat berkembang biak dengan cepat ).

6. Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
7. Simpan bahan makanan ditempat penyimpanan bahan makanan.
8. Menjaga semua area penyimpanan agar tetap kering dan bersih.

Menurut Depkes RI (2007) Dalam penataan atau penempatan barang, bahan makanan harus disusun beraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Indikator Syarat penyimpanan bahan makanan, diantaranya:

1. Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
2. Penggunaan bahan harus sesuai dengan urutannya yaitu FIFO (*first in first out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
3. Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan harus dicatat sesuai dengan yang ada kemudian diperiksa dan diteliti kembali.
4. Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan
5. Semua bahan makanan ditempatkan pada tempat yang tertutup, dibungkus dan tidak berlubang.
6. Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan dan dibuka pada waktu tertentu.
7. Suhu ruangan harus selalu dalam keadaan kering
8. Pembersihan ruangan secara berkala, hendaknya dua kali dalam satu minggu.
9. Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan

secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan. fungsi utama penyimpanan atau penggudangan tersebut dapat dilaksanakan dengan semestinya yaitu menjaga kualitas bahan makanan dengan baik.

Menurut Ninemeir (1983 : 280), mengemukakan bahwa sistem penyimpanan yang tepat penting bagi pengawas makanan untuk mencegah kerusakan adalah :

1. Makanan harus tetap dirotasi.
2. Makanan harus disimpan pada suhu dan kelembapan yang tepat.
3. Makanan harus disimpan dalam penyimpanan yang bersih.
4. Penyimpanan yang efektif harus sesuai dengan ventilasi dan sirkulasi udara yang ditentukan.

ketentuan penyimpanan bahan makanan yang efektif menurut Ninemeier (1987 : 15) adalah sebagai berikut :

1. Menjaga keamanan produk dari kekhawatiran
2. Mempertahankan kualitas produk
3. Memberikan informasi yang diperlukan atau akuntansi keuangan

Menurut Ninemeier (1987:25) asas-asas yang harus dilakukan di dalam cara penyimpanan (penggudangan) yang efektif untuk kedua produksi makanan dan minuman difokuskan pada tiga hal utama :

1. Penyimpanan produk atau barang bebas atau aman dari pencurian.
2. Menjaga kualitas produk dengan ketat.
3. Menyediakan informasi yang tepat untuk penghitungan keuangan.

Menurut Athanas (1978 : 77), yang mengemukakan bahwa didalam sistem penyimpanan bahan makanan terdapat tiga tempat penyimpanan secara garis besar, diantaranya :

1. Ruang Gudang
  - a. Ruang pendingin (*Refrigerator Storage*) untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak

dalam jangka waktu simpan pendek.

- b. Ruang pembeku (*Freezer Storage*) untuk menyimpan bahan makanan mudah rusak dalam jangka waktu simpan lama.
- c. Ruang bersuhu kamar (*Dry Store*) untuk menyimpan bahan makanan kering atau yang tidak mudah rusak.

## 2. Penyimpanan Bahan *Perishable* dalam *Refrigerator*

### a. Sayur-sayuran

Gudang tempat penyimpanan sayuran sebaiknya dilengkapi dengan rak, sebagai tindakan pencegahan sebaiknya jangan menumpuk karung yang berisi bahan terlalu tinggi.

### b. Buah-buahan

*Soft fruit* diletakkan pada *refrigerator* sedangkan *hard fruit* dan *stone fruit* disimpan pada ruangan pendingin kecuali pisang jangan dimasukkan ke dalam *refrigerator* karena akan mempercepat warnanya menjadi hitam.

### c. Telur

Telur disimpan pada suhu 1° - 4° C (34° -40° F) jauhkan dari makanan yang lain karena kulitnya rapuh dan cepat menyerap bau, biarkan dalam kontak antaran serta dipakai sesuai rotasi FIFO (*First In First Out*).

### d. Susu dan Krim

Susu dan krim disimpan di lemari pendingin dibawah suhu 5° C (41° F) sebagian yang menggunakan *kontainer* harus ditutup dan dipakai sesuai rotasi.

### e. Keju dan *Butter*

Dinginkan keju dan *butter* pada suhu 5° C (41° F), keju yang sudah dipotong sebaiknya



dibungkus dan digunakan sesuai dengan rotasi.

### 3. Penyimpanan Bahan *Perishable* dalam *Freezer*

#### a. Daging dan Unggas

Daging sapi yang dipotong sebaiknya digantung pada pengait dan dibawahnya diletakkan *tray* untuk menampung darah dan temperatur ruang pada ruang pendingin antara -1°C (30 °F) dan 1° C (34 °F) dengan tingkat kelembaban 90%. Daging segar dan unggas sebaiknya diletakan pada tempat yang berbeda dan potongan daging dapat diolesi dengan minyak atau dibungkus dengan *grease proof paper*.

#### b. Ikan

Ikan dapat disimpan dalam lemari pendingin atau *fish drainer* dengan suhu antara -1 °C (30 °C) Sampai 1° C (34 °F). Masing-masing jenis ikan harus dipisahkan sedangkan ikan yang telah dibekukan disimpan pada suhu -18° C.

#### c. Seafood

Seafood adalah bahan makanan yang berasal dari laut. Makanan ini banyak mengandung kolestrol yang sangat tinggi, sehingga tidak semua orang dapat menikmati makanan laut ini. Jika pada saat membeli ***seafood* segar** dan dalam kondisi dingin (bukan beku) maka *seafood* dapat di simpan di dalam *freezer*. Lama Penyimpanan *seafood* di dalam *Freezer* yaitu sekitar satu minggu dengan suhu yang digunakan adalah -18 derajat celcius. Saat menyimpan seafood di dalam freezer jangan pernah menggunakan wadah yang terbuka

simpan di dalam wadah yang bersih, tertutup dan tidak bocor.

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Desain Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, Bogdan dan Taylor (1975:5) mendefinisikan bahwa metode kualitatif adalah sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan pelaku yang dapat diamati.

Kirkn dan Miller (1986:9) mendefenisikan bahwa penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut tersebut dalam bahasanya dan dalam peristilahannya.

#### 1.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

##### 3.2.1 Lokasi

Penulis melakukan penelitian ini di Tom's Cafe yang beralamat di jalan Kapten Mukhtar Tembilahan, Riau, Indonesia.

##### 3.2.2 Waktu Penelitian

Waktu penelitian yaitu dilakukan pada bulan Mei sampai bulan Juni 2017.

#### 3.3 Informan Penelitian

Menurut Hendarso dalam Suyanto (2005:171-172), Penelitian kualitatif tidak dimaksudkan untuk membuat generalisasi dari hasil penelitiannya, subjek penelitian menjadi informan yang akan memberikan berbagai informasi yang diperlukan selama proses penelitian. Informan adalah seorang atau kelompok orang yang menjadi sumber data dalam penelitian atau orang yang meberikan keterangan kepada peneliti. informan penelitian meliputi 2 macam yaitu :

1. Informan kunci yaitu mereka yang mengetahui informasi pokok yang

diperlukan dalam penelitian yaitu : 1 orang juru masak yang ada di Tom's Cafe Tembilahan.

2. Informan tambahan Yaitu mereka yang dapat memberikan informasi walaupun tidak langsung terlibat dalam interaksi sosial yang diteliti yaitu : Tenaga kerja yang ada di Tom's Cafe Tembilahan.

### 3.4 Jenis Dan Sumber Data

#### a. Data primer

Menurut Umar (2003:56) data primer merupakan data yang diperoleh langsung dilapangan oleh peneliti sebagai objek penulisan. Data primer dalam penelitian ini merupakan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan terhadap pemberi informasi atau data dan juga karyawan yang ada di Tom's Cafe Tembilahan.

#### b. Data sekunder

Menurut Sugiono (2005:62) data sekunder adalah data yang tidak langsung diberikan kepada peneliti, misalnya penelitian harus melalui orang lain atau mencari melalui dokumen. Data sekunder pada umumnya berbentuk catatan atau laporan data dokumentasi oleh lembaga tertentu yang dipublikasikan.

### 3.5 Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan adalah :

#### a. Wawancara

Yaitu teknik pengumpulan informasi dengan mengadakan wawancara dengan pihak-pihak yang terkait dan berwenang untuk memberikan keterangan dan informasi-informasi yang diperlukan.

#### c. Observasi

Yaitu sumber yang diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung ke lokasi pelaksanaan penelitian dan pencatatan sesuai dengan

lingkup judul yang diambil dan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian untuk lebih memahami kondisi kualitas makanan yang ada.

#### d. Dokumentasi

Yaitu mengumpulkan data dengan cara mengambil data dari catatan, administrasi dari pihak manajemen Tom's Cafe.

### 3.5 Teknik analisis data

Sesuai dengan metode penelitian, teknik analisis data yang di gunakan penulis dalam penelitian ini adalah teknik analisis data kualitatif, yaitu analisa terhadap data yang diperoleh berdasarkan kemampuan nalar peneliti dalam menghubungkan fakta, informasi, dan data.

Teknis analisis data pada penelitian ini mengacu pada konsep Miles & Huberman dalam Nasution S (1992:129) yaitu interaktif model yang mengklasifikasikan analisis dalam tiga langkah, yaitu :

#### 1. Reduksi data (*data reduction*)

Reduksi data yaitu suatu proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis dilapangan.

#### 2. Penyajian data (*display Data*)

Data ini tersusun sedemikian rupa sehingga memberikan kemungkinannya adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Adapun bentuk lazim digunakan pada data kualitatif terdahulu adalah dalam bentuk teks naratif. Terkait display data, peneliti menyajikannya dalam bentuk table.

#### 3. Penarikan kesimpulan (*verifikasi*)

Dalam penelitian ini akan diungkap mengenai makna dari data yang dikumpulkan. Dari data tersebut akan diperoleh kesimpulan yang tentatife, kabur, dan meragukan, sehingga kesimpulan tersebut perlu diverifikasi.



## BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Sejarah Singkat

Tom's Cafe merupakan salah satu cafe terbesar yang ada di Tembilahan, Tom's cafe awalnya dibangun karena banyaknya minat masyarakat setempat yang suka nongkrong sambil ngopi. Ide ini dibuat oleh seorang pecinta kopi yang ada di tembilahan dan kemudian ide tersebut dikembangkan oleh rekannya dengan cara mencoba membuat sebuah cafe dengan desain interior yang berbeda dari cafe-cafe yang sudah ada tentunya didukung dengan tempatnya yang strategis. Kemudian cafe ini dibuka dengan nama Tom's Cafe karena nama tersebut diambil dari nama yang mempunyai ide dan yang mengembangkannya yaitu Tomi dan Sandi, untuk membuat nama cafe tersebut menjadi unik mereka membuatnya menjadi Tom's. kemudian pada bulan september 2016 lalu dan akhirnya mereka membuka cafe tersebut dengan nama Tom's Cafe yang terletak di jalan Kapten Mukhtar Tembilahan.

Hingga saat ini Tom's cafe cukup berhasil dalam melaksanakan bisnisnya karena dapat dilihat dari jumlah kunjungan tiap harinya yang semakin meningkat, dan dengan disediakan menu-menu yang menarik ditambah dengan fasilitas yang ada membuat pengunjung merasa nyaman saat berada disana, walaupun Tom's Cafe mempunyai banyak saingan dengan cafe-cafe lainnya namun Tom's Cafe sangat pandai dalam mempertahankan eksistensinya dimata masyarakat yaitu dengan cara memenuhi kebutuhan konsumen.

Tujuan di dirikannya cafe ini semata-mata untuk memajukan Tembilahan dengan menggunakan tema yang sangat digemari yang di lukis di dinding. Semua konsep itu dikemas secara apik dan modern, sehingga setiap pengunjung memperoleh suasana

berbeda yang tidak akan didapat di tempat lain. suasana beda inilah yang juga meningkatkan daya saing bisnis café. Semua pengelola berlomba-lomba menciptakan tempat yang memberikan pengalaman dan nuansa baru yang eksklusif. Salah satu tolak ukur keberhasilannya adalah ketika banyak pengunjung yang mulai mengeluarkan ponsel dan berpose.

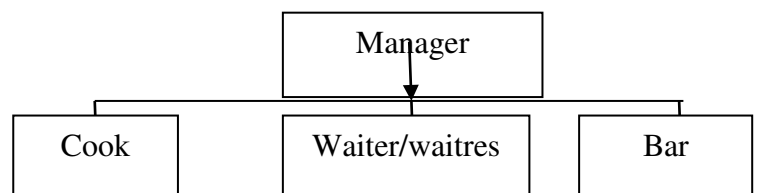
Selain menu dan konsep tata ruang, café juga harus didukung dengan strategi marketing yang maksimal, apalagi saat ini di Tembilahan sudah banyak yang mendirikan cafe, dengan begitu persaingannya pun cukup besar. Walaupun Cafe ini baru dibuka tahun lalu, namun cafe ini sudah banyak mencuri perhatian para masyarakat dengan tipe cafe yang berbeda yang umumnya yang ada di Tembilahan. Selain itu cafe ini tidak hanya untuk kalangan remaja saja, tetapi untuk semua tingkatan masyarakat umum, selain tempat yang nyaman bagi pengunjung menu-menu yang variatif juga menjadi andalan di Tom's cafe dengan sajian menu yang variatif dan unik.

### 4.2 Fasilitas

1. Bar
2. Wi-Fi
3. Live Music (Aquistic)
4. Smoking Area
5. No Smoking Area
6. VIP Room
7. Ruang Khusus Untuk Anak-anak
8. Tempat Bermain Anak-anak
9. Meeting Room
10. Rest Room
11. Parking Area

### 4.3 Struktur Organisasi

**Tabel 4.1**  
**Struktur Organisasi Tom's Cafe**  
**Tembilahan**



Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan :

**a. Manager**

1. Bertanggung jawab atas kelancaran operasional yang sedang berlangsung.
2. Mengawasi seluruh kegiatan staff baik di dapur maupun restoran
3. Membuat schedule tugas karyawan
4. Memeriksa secara teratur semua persiapan untuk keperluan operasional
5. Menangani penerimaan *reserved*

**b. Cook**

1. Bertanggung jawab terhadap pembuatan makanan
2. Mengolah makanan yang dipesan oleh tamu
3. Memesan bahan makanan

**c. Waiter/waitres**

1. Memberikan menu kepada pengunjung
2. Mencatat semua pesanan pengunjung
3. Mengantarkan makanan dan minuman ke meja pengunjung sesuai dengan pesanan yang di pesan
4. Melayani pengunjung dengan baik

**d. Bar**

1. Bertanggung jawab dalam pembuatan semua jenis minuman
2. Membuatkan minuman yang sudah dipesan oleh pengunjung
3. Membuat pesanan untuk kebutuhan Bar

## **BAB V PENUTUTUP**

### **V.I Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai system penyimpanan bahan makanan yang dilakukan melalui wawancara dapat disimpulkan bahwa :

1. Untuk menjawab tujuan pertama penulis, dapat disimpulkan bahwa DI dalam sistem penyimpanan bahan

makanan di Tom's Café Tembilahan telah melaksanakan sesuai dengan sistem yang ada namun masih ada beberapa bagian dalam system penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi atau tidak menerapkan standar yang ada sehingga bahan-bahan tersebut harus selalu diperhatikan agar bahan-bahan tersebut lebih dapat bertahan lama didalam tempat penyimpanannya. Seperti :

a. Ruang gudang, untuk sistem penyimpanan yang ada diruang gudang ada yang mengatakan bahwa sudah bagus, namun ada pula yang mengatakan bahwa belum maksimal. Hal ini dikarenakan minimnya alat-alat penyimpanan yang ada sehingga bahan-bahan harus selalu diperhatikan.

b. Penyimpanan bahan perishable dalam refregerator, untuk penyimpanan bahan makanan yang mudah rusak beberapa key informan mengatakan masih belum maksimal karena masih ada bahan-bahan yang tercampur dan penempatan bahan yang tidak sesuai akibatnya bahan akan lebih cepat rusak dan tidak bisa digunakan lagi.

c. Penyimpanan bahan perishable dalam freezer, untuk penyimpanan bahan yang satu ini dari jawaban key informan yang mengatakan bahwa sudah bagus, karena bahan-bahan yang sudah dipisahkan dari bahan-bahan lainnya dan disimpan ditempat yang terpisah dari bahan lain juga sehingga bahan-bahan yang disimpan didalam freezer lebih tahan lama karena disimpan ditempat yang sudah sesuai.

#### **a. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat diambil beberapa saran, yaitu

- a. Untuk pihak manajemen agar lebih memperhatikan system penyimpanan bahan makanan yang ada agar bahan-bahan tersebut lebih dapat bertahan lebih lama.
- b. Untuk pihak pengelola makanan didapur agar lebih memperhatikan bahan-bahan makanan yang ada agar bahan-bahan tersebut selalu dalam keadaan rapi.
- c. Sebagai pengelola makanan seharusnya lebih menjaga bahan-bahan makanan agar tidak berantakan dan harus selalu dalam keadaan bersih.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta : Kelompok Gramedia
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Indusri*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Moleong, Lexy J. 1993. *Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remadja Rosda
- Mulyadi. 2009. *Kepariwisata dan perjalanan*. Jakarta: Rajawali Gradindo
- Sangadji, Etta Manang. 2010. *Metodelogi Penelitian Pendekatan Praktis*.